

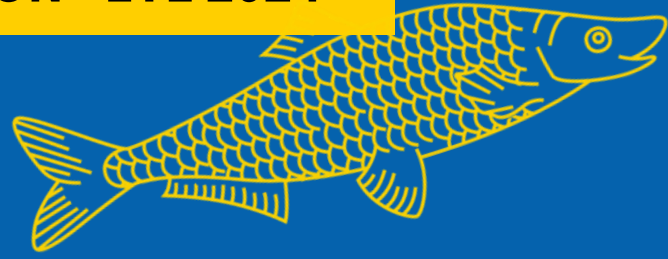
# RETOUR de pêche

• ATELIERS & BALADES CULINAIRES •  
• SAINT MALO •

MENUS ATELIERS DE CUISINE BRETONNE

ÉTÉ 2024

## LES MENUS DE SAISON - ÉTÉ 2024



### **Déjeuner de saison**

*Tartare d'araignée de mer  
Filet de poisson (retour de pêche),  
sauce au cidre, pommes de terre  
croustillantes au sarrasin  
Gâteau breton*

### **“Pique-nique plage”**

*Brocamole, chips de sarrasin  
Club sandwich au crabe, mayo au  
Kari Gosse, pickles  
Makis bretons aux légumes de saison*

### **Apéro Breton**

*Rouleaux de printemps à l'araignée de  
mer  
Rillettes de maquereaux frais, crackers  
aux graines  
Houmous aux légumes de saison, chips  
de sarrasin*

### **Le plateau de fruits de mer**

*Réaliser un plateau de fruits de mer et  
ses accompagnements de A à Z  
(Choisir les éléments du plateau, les  
cuire, les préparer et les déguster)  
+20€/personne*

### **Breizh Végé' menu**

*Houmous de betteraves, crackers au  
sarrasin  
Breizh buddha bowl et sa sauce au Gwell  
Tarte aux fraises de Saint-Méloir sur  
palet breton*

### **Kig Ha Farz**

*(compter 3h30 d'atelier)*

*Le fameux plat finistérien qui en fait  
saliver plus d'un.  
Nous le réalisons ensemble de A à Z*

**Possibilité de création d'un menu sur mesure en fonction de vos envies ou  
contraintes alimentaires**